



VIU MANENT

Vallée de Colchagua - Chili

www.viumanent.cl



Estate Collection Rosé - 2023

Appellation : DO Colchagua Valley

Cépage : Malbec

Terroirs : Sols alluviaux et argilo-sableux

Région : Central Valley

Élevage : En cuve en inox

Un mot sur la cuvée

Issu des sols alluviaux argilo-sableux du vignoble San Carlos, au cœur du Colchagua, ce Malbec Rosé séduit par sa robe pâle et sa fraîcheur éclatante. Les vignes de 19 ans, cultivées sans effeuillage, préservent toute la tension et l'intensité aromatique du fruit. En bouche, l'équilibre entre vivacité et texture soyeuse révèle des notes d'agrumes, de fleurs blanches et de fraise fraîche. Un rosé de terroir, précis et lumineux, à savourer tout l'été.

Le domaine

Fondée par la famille Viu en 1935, la marque est d'abord un négociant avant d'acquérir plusieurs vignobles dans la vallée de Colchagua dans les années 1960, devenant un pionnier de la région. Viu Manent se distingue par la préservation des vieilles vignes et l'adéquation entre cépages et terroirs. Le domaine achète également des raisins blancs dans des vallées plus fraîches. Aujourd'hui dirigée par la troisième génération, avec Jose Miguel Viu, Viu Manent combine tradition et modernité, produisant des vins réguliers et des cuvées d'exception

Notes de Dégustation

Profil aromatique : Nez sur une belle subtilité aromatique, mêlant zestes d'agrumes, fruits blancs croquants et une touche florale raffinée.

La bouche séduit par sa fraîcheur vive, sa tension équilibrée et sa texture soyeuse; avec final longue et salivante.

Conseils

T° de Service : 6 - 9 ° C

Potentiel de garde : 3 ans

Accords

brochettes de légumes grillés et de halloumi

Tacos de crevettes épicées à la mangue



Informations techniques

Alcool : 12.5 %

pH : 3.34

Acidité totale (H2SO4) : 6.47 g/L

Sucre résiduel : 1.13 g/L